



MENU DI PESCE

ANTIPASTI OPERA

Degustazione di 13 antipasti crudi, freddi, caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 39.00
Degustazione di 8 antipasti freddi, caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 27.00
Degustazione di 5 Crudi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 20.00
Degustazione di 4 Freddi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 17.00
Degustazione di 4 Caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 17.00

I CRUDI

Tartare di Tonno con Panzanella, e Mayonese al Basilico (1-3-4-12)	€ 18.00
Carpaccio di Salmone Gravlax, Salsa Tzaziki, Chips di Riso alla Curcuma e Lamponi Disidratati (1-4-7)	€ 15.00
Calamaretto alla Pescarese (12-14)	€ 15.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9



MENU DI PESCE

I FREDDI

Insalata di Polpo, Patate, Fagiolini, Menta e Mayo al Lime

€ 14.00

(3-12-14)

Bollito di Crostacei con Insalata Catalana, Gazpacho e Basilico

€ 16.00

(4-7)

Bollito di Mare in Salsa Verde

€ 14.00

(14)

I CALDI

Baccalà in Tempura con Cipolle Caramellate, Mandorle Tostate e Menta

(1-4-8-12)

€ 13.00

Mazzancolle, Pane Panko, Mayo di Soya

€ 12.00

(1-2-3-6-12)

Scampi Cif e Ciaf, al Cognac, alla Diavola, alla Catalana

Porzione € 30.00

(2-12)

Scottato di Mare con Salsa Verde e Maionese alla Soya

€ 15.00

(3-6-12-14)

Filetto di Sgombro Arrosto, Pomodoro Caramellato, Peperoncino e Pan Fritto

(1-4)

€ 12.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 - n. REA pe 422551 - Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9



MENU DI PESCE

PRIMI PIATTI

Spaghettone Aglio e Olio, Pomodori Semidry, Colatura di Alici e Pan Fritto al Peperoncino (1-4)	€ 15.00
Gnocchi Asparagi, Zafferano e Mazzancolle (1-3-12)	€ 16.00
Paccheri ai Frutti di Bosco con Crudo di Scampi, Lime e Menta (1-12)	€ 16.00
Chitarrina fatta a Mano alla Pescarese (1-2-3-12-14)	€ 16.00
Risotto alla Marinara (1-2-12-14)	€ 16.00
Rigatoni Scampi e Basilico (1-2-12)	€ 16.00
Cencioni con Vongole, Calamari, Pomodoro Fresco e Basilico (1-2-12-14)	€ 16.00
Tonnarello allo Zafferano, Pistacchio, Tartare di Tonno e Limone (1-4-8-12)	€ 16.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9



MENU DI PESCE

SECONDI PIATTI

Polpo alla Brace, Insalatina di Pomodori e Cetrioli, Teriyaki e Patate Viola

€ 24.00

(4-6-12-14)

Arrosto Misto

€ 26.00

(1-2-4-14)

Frittura di Scampi e Calamari

€ 20.00

(1-2-14)

Pescato al Forno, in Umido, alla Brace o al Sale

Porzione € 28.00

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)

Tataki di Tonno, Fagiolini e Menta, Maionese alla Soya e Patate al Vapore € 22.00

(3-4-5-6-12)

Spezzatino di Pescatrice con Patate e Asparagi

€ 22.00

(1-4-12)

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9



MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Selezione di Salumi e Formaggi DOP, Marmellate e Confetture (Due varietà di Formaggi e 3 di Salumi) (6-7)	€ 16.00
Caciotta in Tempura e Crudo di Montagna (1-7)	€ 14.00
Pallotte Cacio e Ova (1-3-7)	€ 10.00
Carpaccio di Manzo Semi Stagionato, Stracciata, Basilico e Pecorino Grattugiato (1-3-7)	€ 12.00

PRIMI PIATTI

Chitarra alla Teramana (1-3-7-12)	€ 15.00
Gnocchi Pomodoro Fresco, Basilico e Stracciata (1-3-7)	€ 15.00
Tonnarelli allo Zafferano, Asparagi e Crema di Pecorino (1-7-12)	€ 15.00
Paccheri Pistacchio e Guanciale (1-8-12)	€ 13.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9



SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo (250gr), Verdure di Stagione e Patate Viola	€ 25.00
Agnello alla Brace con Verdure di Stagione all'Agro (12)	€ 18.00
Arrosto Misto (Agnello, Vitello, Maiale, Pollo)	€ 20.00
Tagliata di Pollo Croccante, Brunoise di Ortaggi e Teriyaki (3-12)	€ 15.00

OPERA

RESTAURANT

DESSERTS

Semifreddo Vaniglia e Passion Fruit (7)	€ 5.00
Tiramisù con Savoiardo Artigianale (1-7-8)	€ 5.00
Crostata con Crema al Cocco e Caramello Salato (1-3-5-7)	€ 5.00
Cannolo Siciliano (1-3-7-8)	€ 5.00
Flan al Cioccolato Panna al Sifone e Frutti Rossi (1-3-7)	€ 5.00
Tris di Dolci (7-8)	€ 10.00

OPERA

RESTAURANT

ELENCO ALLERGENI Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Rattenni Hotel Srl -Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail :info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9

OPERA

RESTAURANT

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' SOTTOPOSTO A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMEMENTE A QUANTO PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VIENE UTILIZZATO PRODOTTO ITTICO CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE PUO' ESSERE SOTTOPOSTO IN LOCO AD ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE A TEMPERATURA NEGATIVA IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO E/O STAGIONALITA' GARANTENDONE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO DALLE PROCEDURE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP AI SENSI DEL REG. 852/04. IL PERSONALE DI SALA FORNIRA' AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE LE DOVUTE INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI SERVITI.

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9